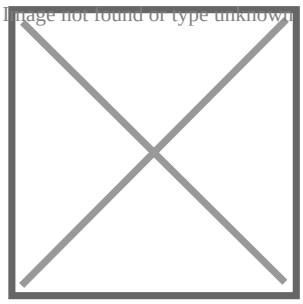
RIBERA DEL DUERO SELECCION VINAS VIEJAS (AUSVERKAUF / AKTION)

Hacienda Solano, Castilla-Léon

2012



Mundfüllend, harmonisch, pralle Frucht, komplexe erste Reifenoten.

Ausbau 12 Monate in Barriques aus meist französischer Eiche. Duftet und schmeckt nach mazerierten schwarzen Kirschen, Cassis Pflaumenmus und Veilchen. Herrlich ausgewogen und anhaltend am Gaumen mit filigranen Tanninen. Perfekt eingepasstes Holz. Ein Ribera, wie er im Buche steht.

Land / Region:	Spanien / Castilla-León
Traubensorte:	Tempranillo / Tinto del Païs
Alkohol in %:	14
Böden:	Sand, Ton
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Grill, Gemüse aus dem Ofen, indische Küche

HACIENDA SOLANO

Familie Cubillo war in Ribera del Duero lange Jahre als Traubenproduzent für exklusive Weingüter bekannt. Zum Glück haben sich die drei Geschwister Estrella, Nuria und Agustín im Jahr 2001 entschieden das zu ändern und die Hacienda Solano gegründet.

Die Familie Cubillo wusste schon immer, dass ihre Trauben ausgezeichnet sind, nicht umsonst verkauften sie ihre Produktion an Weingüter wie Arzuaga oder Emilio Moro. Doch es brauchte den Input der jungen elsässischen Önologin Sophie Kuhn, damit sie die Entscheidung fassten, ihre Trauben selbst zu keltern und eigene Weine zu vermarkten. Das Familienweingut Hacienda Solano besteht aus 16 Hektar Rebfläche in der Gemeinde La Aguilera. Die Parzellen sind klein und zerklüftet und wurden teils vor über 100 Jahren angelegt. Die noch wurzelechten Reben sind auch in der Region Rioja – dem Paradies für alte Rebbestände – eine echte Rarität. Die Böden sind sandig-kalkhaltig, was die Reblaus nicht mag, den Weinen aber gut steht. Die Reben werden mit viel Handarbeit, strikt biologisch gehegt und gepflegt und befinden sich auf bis zu 900 Metern über Meer. Die Solano-Weine zeigen viel Kraft und Konzentration, eine frische Frucharomatik und sehr feine Tannine. Es sind elegante Weine, die gar nicht mit den überholzten Fruchtbomben zu tun haben, wie es in der Region Ribera del Duero leider noch immer allzu häufig gibt.